DECRETO N. 9579 DE 10 DE ABRIL DE 1886

Manda por em execução as novas tabellas para a distribuição das rações diarias aos officiaes e guarnições dos navios da Armada e praças dos corpos de Marinha e das Escolas de aprendizes marinheiros e de dietas a bordo, nos hospitaes e enfermarias de Marinha.

Hei por bem que as tabellas que baixaram com o Decreto n. 6772, de 15 de Dezembro de 1877, e com o Aviso de 25 de Maio de 1875, regulando o fornecimento das rações diarias ás guarnições dos navios da Armada, corpos de Marinha e Escolas de aprendizes marinheiros, e as mandadas observar pelo Aviso de 30 de Junho de 1873 e Decreto n. 1104 de 3 de Janeiro de 1853, marcando as dietas para as praças enfermas a bordo, nos hospitaes e enfermarias de Marinha, e as rações do pessoal dos mesmos hospitaes, sejam substituidas pelas inclusas tabellas, assignadas por Alfredo Rodrigues Fernandes Chaves, do Meu Conselho, Ministro e Secretario de Estado dos Negocios da Marinha, que assim o tenha entendido e faça executar. Palacio do Rio de Janeiro em 10 de Abril de 1886, 65º da Independencia e do Imperio.

Com a rubrica de Sua Magestade o Imperador.

Alfredo Rodrigues Fernandes Chaves.

Rio de Janeiro — Imprensa Nacional — 1886

1979—86

TABELLAS DE RAÇÕES E DIETAS

PARA AS PRAÇAS DA ARMADA
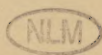
TABELLA N. I

Das rações no porto

GENEROS	QUANTIDADES DIARIAS			NUMERO DE DIAS NA SEMANA
	Grammas	Litros	Réis	
Arroz	100	—	—	2
Assucar branco	80	—	—	5
Assucar branco	110	—	—	2
Bacalháo ou peixe salgado	200	—	—	1
Batatas inglezas	120	—	—	2
Café em grão	50	—	—	7
Carne verde	550	—	—	5
Dita secca	200	—	—	1
Ervilhas seccas	60	—	—	1
Farinha	—	0,25	—	6
Fubá de milho	70	—	—	1
Feijão	—	0,1	—	4
Inhame, aipins, abobora, cará, etc	—	—	60	1
Manteiga	15	—	—	7
Mate em folha	20	—	—	2
Pão	550	—	—	7
Toucinho	40	—	—	5
Toucinho	20	—	—	1
Verduras, fructas e condimentos	—	—	60	7
Vinho do Alto Douro ou outros de igual preço e qualidade	—	0,15	—	7
Vinagre de Lisbôa	—	0,01	—	6
Vinagre de Lisbôa	—	0,02	—	1
Azeite doce	—	0,02	—	1
Sal	—	0,01	—	5
Sal	—	0,005	—	2

Distribuição dos generos pelas refeições no porto

GENEROS	UNIDADES	ALMOÇO	JANTAR						CEIA					
		Diariamente	1ª especie	2ª especie	3ª especie	4ª especie	5ª especie	6ª especie	1ª especie	2ª especie	3ª especie	4ª especie	5ª especie	6ª especie
Arroz	Gram.	—	—	—	—	—	—	—	—	100	—	100	—	—
Assucar branco	»	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	30
Bacalháo ou peixe salgado	»	—	—	—	—	—	200	—	—	—	—	—	—	—
Batatas inglezas	»	—	—	—	—	—	—	—	120	—	—	—	—	—
Café em grão	»	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Carne verde	»	—	350	350	350	350	—	—	200	200	200	200	—	—
Dita secca	»	—	—	—	—	—	—	200	—	—	—	—	—	—
Ervilhas	»	—	—	—	—	60	—	—	—	—	—	—	—	—
Farinha	Litro	—	0,25	—	—	0,25	0,25	0,25	—	0,25	—	—	—	—
Fubá de milho	Gram.	—	—	—	70	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Feijão	Litro	—	0,1	—	—	—	0,1	0,1	—	—	—	—	—	—
Inhames, carás, aipins, aboboras, batatas doces, etc.	Réis	—	—	60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Manteiga	Gram.	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mate em folha	»	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	20
Pão	»	350	—	200	—	—	—	—	200	—	200	200	200	200
Toucinho	»	—	20	20	20	20	—	20	20	20	20	20	—	—
Verduras, fructas e condimentos	Réis	—	60	60	—	60	60	60	—	—	60	—	—	—
Vinagre	Litro	—	0,005	0,005	0,005	0,005	0,02	0,01	0,005	0,005	0,005	0,005	—	—
Vinho Alto Douro ou outro	»	—	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	—	—	—	—	—
Azeite doce	»	—	—	—	—	—	0,02	—	—	—	—	—	—	—
Sal	»	—	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	—	—

TABELLA N. 2

Das rações em viagem

GENEROS	QUANTIDADES DIARIAS			NUMERO DE DIAS NA SEMANA
	Grammas	Litros	Numero	
Arroz	100	—	—	3
Assucar branco	95	—	—	5
Assucar branco	125	—	—	2
Bacalhão ou peixe salgado	200	—	—	1
Batatas inglezas	120	—	—	1
Café em grão	50	—	—	7
Carne em conserva	350	—	—	3
Carne em conserva	175	—	—	1
Carne em conserva	150	—	—	1
Dita de porco salgada	220	—	—	1
Dita secca	200	—	—	2
Farinha	—	0,25	—	6
Fubá de milho	70	—	—	1
Feijão	—	0,1	—	4
Ervilhas seccas	70	—	—	1
Manteiga	15	—	—	4
Mate em folha	20	—	—	2
Pão (quando se fizer a bordo)	550	—	—	3
Bolacha	450	—	—	4
Queijo de Hollanda	40	—	—	3
Toucinho	40	—	—	4
Toucinho	20	—	—	2
Legumes conservados ou julianas	15	—	—	2
Rapadura ou melado, goiabada ou marmelada ou outro doce	30	—	—	7
Vinagre de Lisbôa	—	0,01	—	6
Vinagre de Lisbôa	—	0,02	—	1
Vinho do Alto Douro, Lisbôa, Bordeaux ou analogo	—	0,15	—	7
Conservas picantes nacionaes (pickles)	11	—	—	7
Azeite doce	—	0,02	—	1
Sal	—	0,01	—	6
Sal	—	0,005	—	2
Alho	—	—	¼ de cabeça	7

Distribuição dos generos pelas refeições em viagem

GENEROS	UNIDADES	ALMOÇO		JANTAR						CEIA					
		1ª especie	2ª especie	1ª especie	2ª especie	3ª especie	4ª especie	5ª especie	6ª especie	1ª especie	2ª especie	3ª especie	4ª especie	5ª especie	6ª especie
Arroz	Gram.	—	—	—	—	100	100	100	—	—	—	—	—	—	—
Assucar branco	Idem	80	80	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	30
Bacalhão ou peixe salgado	Idem	—	—	—	—	—	—	—	200	—	—	—	—	—	—
Batatas inglezas	Idem	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	120	—	—
Café em grão	Idem	50	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Carne em conserva	Idem	—	—	200	—	200	—	175	—	150	—	150	150	—	—
Dita de porco salgada	Idem	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	220	—
Dita secca	Idem	—	—	—	200	—	200	—	—	—	—	—	—	—	—
Farinha	Litro	—	—	0,25	0,25	0,25	0,25	—	0,25	—	—	0,25	—	—	—
Fubá de milho	Gram.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	70	—
Feijão	Litro	—	—	0,1	0,1	—	—	—	0,1	—	—	—	—	—	—
Ervilha secca	Gram.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	60	—	—	—
Manteiga	Idem	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Queijo de Hollanda	Idem	—	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20
Mate em folha	Idem	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	—	—	—
Pão (quando feito a bordo)	Idem	—	350	—	—	200	—	200	—	200	—	—	—	—	—
Bolacha	Idem	250	—	—	—	—	—	—	—	—	150	—	150	—	150
Toucinho	Idem	—	—	20	20	20	20	20	—	20	—	20	20	—	—
Legumes conservados ou julianas	Gram.	—	—	—	—	—	—	—	—	12	—	—	—	—	—
Rapadura ou melado, goiabada ou marmelada	Idem	—	—	30	30	30	30	30	30	—	—	—	—	—	—
Vinagre de Lisbôa	Litro	—	—	0,005	0,010	0,005	0,005	0,005	0,02	0,005	—	0,005	0,005	0,005	—
Vinho do Alto Douro, Lisbôa ou Bordeaux	Idem	—	—	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0.15	—	—	—	—	—	—
Azeite doce	Idem	—	—	—	—	—	—	—	0,02	—	—	—	—	—	—
Conservas picantes nacionaes (pickles)	Gram.	—	—	14	14	14	14	14	14	—	—	—	—	—	—
Alho	Num.	—	—	¼	¼	¼	¼	¼	¼	—	—	—	—	—	—
Sal	Litro	—	—	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	—	0,005	0,005	0,005	—

OBSERVAÇÕES GERAES

1ª

O almoço será sempre o mesmo no porto.

2ª

As seis especies de jantar e ceia correspondem-se para cada um dos dias da semana, repetindo-se a 1ª especie nos sabbados.

3ª

De cada ração de almoço se deduzirão : 20 grammas de café e 30 grammas de assucar para serem distribuidos no quarto d'alva, sendo permittido ás praças guardarem parte da ração do pão da ceia da vespera para essa occasião ; e em viagem mais 15 grammas de assucar, para com igual quantidade de lime-juice (succo de limão, e agua correspondente, preparar-se uma bebida que será distribuida, por ordem do Commandante, na hora indicada pelo Cirurgião.

4ª

As ervilhas seccas poderão ser substituidas por arroz, na proporção marcada na tabella, como o fubá de milho por farinha de mandioca ou batatas inglezas, o pão pela bolacha, a carne de conserva pela carne secca e esta, em falta das duas, pela carne salgada, da reserva de bordo, abonada na mesma quantidade da carne secca ; neste ultimo caso se augmentará de 20 % a quantidade do arroz, feijão, ervilhas ou batatas complementares da ração substituida.

5ª

Na falta do vinho do Alto Douro, Lisbôa ou Bordeaux, servirá outro qualquer vinho tinto, nacional ou estrangeiro, comtanto que seja puro e marque na escala alcoolica de 10 a 17 graus.

6ª

Nas occasiões de muita faina, de muita chuva ou de muito frio, abonar-se-ha ao arbitrio do Commandante uma ração de café com assucar. Esta ração extraordinaria poderá, para o pessoal das machinas, ser augmentada em casos especiaes com distribuição de pão ou bolacha.

7ª

Quando o navio tiver proporções para o fabrico de toda a quantidade de pão necessaria diariamente, a bolacha passará a ser considerada a bordo como recurso de reserva.

8ª

Os generos da tabella de viagem, excepção dos que estiverem hermeticamente fechados em latas e não forem susceptiveis de rapida deterioração, serão distribuidos no portos á chegada do navio.

9ª

Os generos das duas tabellas que faltarem serão substituidos por outros similares, a juizo do Intendente na Côrte, consultado o Cirurgião-mór, e em viagem a juizo do Commandante, ouvido o Cirurgião de bordo.

10ª

O peixe salgado deve ser substituido, sempre que fôr possivel, por peixe fresco comprado nos mercados ou por bordo, ou pescado pelas guarnições dos navios, que serão munidos para este fim dos apparelhos e utensilios necessarios para pesca.

11ª

Quando o numero de praças de caldeira exceder de 150 e a experiencia prolongada demonstrar que ha sobra constante de certos generos, poderá o Commandante, depois de ouvir o Cirurgião de bordo, reduzir temporariamente a quantidade dos ditos generos, mas sómente de modo a evitar o excesso.

12ª

Nos logares em que os generos das tabellas que são fornecidos diariamente pelo valor, taes como verduras, legumes frescos, frutas, etc., forem summamente baratos o Commandante poderá reduzir temporariamente a importancia designada na tabella de modo conveniente.

13ª

A Contadoria de Marinha na Côrte e as Thesourarias e Alfandegas nas Provincias adiantarão a quantia necessaria para compra de verduras frescas, frutas, inhames, aipins, etc.

14ª

No calculo para as rações de viagem entrará o lime-juice na proporção de 45 kilos para 100 praças em um mez.

15ª

Nos climas frios e nas estações invernosas dos climas temperados e sub-tropicaes, quando a temperatura se mantiver abaixo de 70 graos, o Commandante poderá augmentar até 20 % as quantidades de alguns dos generos da tabella, taes como as carnes de conserva ou seccas, o peixe, o feijão, as ervilhas, o queijo e o vinho, comtanto que não exceda de 10 % o valor da ração.

16ª

Na ração de carne a parte de osso não poderá exceder de um quinto do total.

COMBUSTIVEL

Para a cozinha serão fornecidas 500 grammas de carvão de pedra por praça, ficando ao prudente arbitrio dos Commandantes mandar fornecer em maior quantidade, nos navios de pequena lotação, não excedendo o accrescimo de 150 grammas por praça, ou reduzir aquelle fornecimento nos navios de grande lotação.

Na falta de carvão se abonará lenha nas seguintes proporções : até 50 praças duas achas para cada uma, de 51 a 66, cem achas por dia, ao todo ; de 67 a 100, acha e meia por praça ; de 101 a 150, cento e cincoenta achas ao todo ; de 151 para cima uma, acha por praça.

Secretaria d'Estado dos Negocios da Marinha, em 10 de Abril de 1886.— *Alfredo Rodrigues Fernandes Chaves.*

TABELLA N. 3

Das rações das praças da Armada enfermas a bordo (dietas)

Designação dos alimentos	Unidade dos pesos e medidas	Quantidade a distribuir segundo a prescripção do medico				Quantidade por mez para 100 praças
		Ração inteira ou 4ª dieta	3/4 de ração ou 3ª dieta	1/2 ração ou 2ª dieta	1/4 de ração ou 1ª dieta	
Pão fresco (ou bolacha na proporção de 55 para 75 de pão para os doentes de 3ª e 4ª dietas)	Kilog.	0,300	0,225	0,150	0,090	
Carne verde sem osso	»	0,200	0,150	0,100	0,060	
Arroz	»	0,100	0,075	0,050	0,025	
Manteiga	»	0,015	0,015	0,012	0,008	
Araruta	»	—	—	0,030	0,030	2,000
Tapioca	»	—	—	0,030	0,030	2,000
Sagú	»	—	—	0,030	0,030	1,000
Aletria	»	—	—	0,030	0,030	1,000
Chocolate	»	—	—	0,030	0,030	0,640
Gelea de marmelo	»	—	—	0,040	0,040	0,720
Goiabada	»	—	0,045	0,045	—	2,000
Chá preto	»	0,008	0,008	0,008	0,008	0,500
Assucar branco refinado	»	0,040	0,040	0,030	0,030	15,000
Bolachinha	»	—	0,150	0,120	0,100	20,000
Peptona Catillon ou outra	»	—	—	—	0,030	0,500
Leite condensado	Litro	—	—	0,20	0,20	2,000
Cerveja Guines	»	0,40	0,30	0,20	—	10,00
Vinho velho do Porto ou Madeira	»	—	—	0,12	0,08	4,00
Cognac	»	—	—	0,06	0,04	2,00
Gallinhas	Quant.	—	—	1/6	1/8	15
Conservas de gallinha	Kilog.	—	—	0,080	0,060	3,000
Conservas de carne de carneiro	»	—	—	0,090	0,060	5,000
Conservas de carne de vacca	»	—	—	0,090	0,060	5,000
Extracto de carne	»	—	—	0,004	0,004	0,500

OBSERVAÇÕES

1ª

O vinho velho do Porto ou Madeira, a cerveja Guines e o cognac só poderão ser abonados em casos especiaes e por pedido formal do Cirurgião.

2ª

O modo da preparação da comida será marcado pelo Cirurgião para cada caso.

3ª

Os caldos serão igualmente preparados segundo a indicação do Cirurgião, que os poderá mandar fazer de carne de gallinha com ou sem addição de arroz, tapioca, araruta ou aletria ou de extracto de carne, conforme julgar mais conveniente.

4ª

Sempre que fôr possivel, serão dados aos doentes generos frescos de preferencia ás conservas, que em todo o caso não deverão ser usadas por muitos dias consecutivos.

5ª

Sempre que o Cirurgião o entender necessario, poderá pedir alguns dos generos das rações de bordo para complemento das dietas.

6ª

Quando se abonar pão fresco ou bolacha, não se concederá bolachinhas e vice-versa; servindo igualmente cada um desses generos para supprir a falta do outro.

Secretaria de Estado dos Negocios da Marinha em 10 de Abril de 1886.— *Alfredo Rodrigues Fernandes Chaves.*

TABELLA N. 4

Das rações das Escolas de Aprendizes Marinheiros

GENEROS	DIAS DE DISTRIBUIÇÃO	QUANTIDADES POR DIA		
		Em kilos	Em litros	Em réis
Assucar branco	5	0,065	—	—
Dito	2	0,090	—	—
Arroz	3	0,080	—	—
Bacalháo	1	0,170	—	—
Batatas inglezas	1	0,090	—	—
Café	7	0,045	—	—
Carne verde	5	0,450	—	—
Carne secca	1	0,150	—	—
Ervilhas ou guandos seccos	1	0,050	—	—
Farinha de mandioca	6	—	0,20	—
Farinha de milho	1	0,060	—	—
Feijão	5	—	0,08	—
Inhames, carás, aipins, abobora, milho verde	1	—	—	$045
Manteiga	7	0,015	—	—
Mate	2	0,015	—	—
Pão	7	0,450	—	—
Toucinho	5	0,030	—	—
Dito	1	0,015	—	—
Verduras, condimentos e alho	7	—	—	$025
Vinagre tinto de Lisbôa	6	—	0,008	—
Dito	1	—	0,015	—
Azeite doce	1	—	0,01	—
Sal	7	—	0,010	—
Doce (goiabada, pecegada, melado) ou frutas	7	—	—	$060

Distribuição da tabella n. 4 pelos dias da semana

GENEROS	UNIDADES	ALMOÇO	JANTAR						CEIA					
		Sempre o mesmo	1ª especie	2ª especie	3ª especie	4ª especie	5ª especie	6ª especie	1ª especie	2ª especie	3ª especie	4ª especie	5ª especie	6ª especie
Assucar branco..........	Gram.	65	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	30
Arroz..................	Idem	—	—	—	80	—	—	—	80	—	—	—	—	—
Bacalháo................	Idem	—	—	—	—	—	—	170	—	—	—	—	—	—
Batatas inglezas.........	Idem	—	—	—	—	—	—	—	—	90	—	—	—	—
Café.....................	Idem	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Carne verde.............	Idem	—	250	250	250	—	250	—	200	200	200	—	200	—
Carne secca.............	Idem	—	—	—	—	150	—	—	—	—	—	—	—	—
Ervilhas ou guandos.....	Idem	—	—	—	—	—	—	—	—	—	50	—	—	—
Farinha de mandioca....	Litro	—	0,2	0,2	0,2	0,2	—	0,2	—	—	—	—	—	—
Farinha de milho........	Kilo	—	—	—	—	—	60	—	—	—	—	—	—	—
Feijão..................	Litro	—	0,08	0,08	—	0,08	—	0,08	—	—	—	—	—	—
Inhames,carás,aipins, etc.	Réis	—	—	—	—	—	45	—	—	—	—	—	—	—
Manteiga................	Gram.	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mate....................	Idem	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15	—	15
Pão.....................	Idem	250	—	—	—	—	—	—	200	200	200	200	200	200
Toucinho................	Idem	—	15	15	15	15	15	—	15	15	15	—	15	—
Verduras, condimentos...	Réis	—	25	25	25	25	25	25	—	—	—	—	—	—
Vinagre tinto de Lisboa..	Litro	—	0,008	0,008	0,008	0,008	0,008	0,012	—	—	—	—	—	—
Azeite doce.............	Idem	—	—	—	—	—	—	0,01	—	—	—	—	—	—
Sal.....................	Idem	—	0,006	0,006	0,006	0,005	0,006	0,005	0,004	0,004	0,004	—	0,004	—
Doce (goiabada ou pecegada) ou frutas.......	Réis	—	60	60	60	60	60	60	—	—	—	—	—	—

Observações

1ª

Da ração do almoço se deduzirá 20 grammas de assucar e 15 de café, para o despertar; sendo permittido aos aprendizes guardar para essa occasião o pão que lhes sobrar da vespera.

2ª

Nos logares onde a carne de carneiro fôr equivalente em preço á de vacca, poderá o Commandante fazer alternar as duas especies de carne na composição das rações.

3ª

Nos logares e occasiões em que as verduras, inhames, carás, condimentos, etc. sejam baratos, reduzirá o Commandante temporariamente as quantias destinadas á compra desses generos ás que forem sufficientes.

4ª

Os generos constantes desta tabella quando acabarem e faltarem serão substituidos por outros similares, a juizo das autoridades competentes, Commandante e Cirurgião.

5ª

Nas Escolas de aprendizes de Santa Catharina e Rio Grande do Sul, durante o inverno, serão augmentadas as rações de carne verde e secca, bacalháo, feijão, arroz e pão na proporção de 20 %, com tanto que o valor total das rações de cada praça não exceda de 10 % ao da tabella em tempos ordinarios.

6ª

A Contadoria na Côrte e as Thesourarias ou Alfandegas nas Provincias adiantarão a quantia necessaria para compra de verduras, frutas, doce, aipins, condimentos, etc.

7ª

A primeira especie de jantar e ceia é repetida de modo a servir para o setimo dia da semana.

8ª

Na ração de carne a parte de osso não poderá exceder de um quinto do total.

Secretaria d'Estado dos Negocios da Marinha em 10 de Abril de 1886.—*Alfredo Rodrigues Fernandes Chaves.*